

M E N U



Coperto e servizio €2,00



“Siamo quello che mangiamo”

I nostri impasti... piaceri digeribilissimi



1) IMPASTO BASE

Farina 0 oro di macina plus con germe di grano pressato a freddo e macinato a pietra con aggiunta di cereali tostati e lievitazione oltre 48 ore, per le sue proprietà esplica una forte azione antiossidante.

2) IMPASTO DI KAMUT

Impasto di kamut 100% biologico (grano khorasan): più ricco di proteine, vitamine e sali minerali. 70 ore di lievitazione a temperatura costante, non adatto per ciliaci, ma più digeribile e tollerabile.



3) IMPASTO INTEGRALE

Ricco di fibre, vitamine e sali minerali, lunga lievitazione di 48 ore.

4) PIZZA GLUTEN FREE*

Leggera, croccante e gustosa.

N.B. Le pizze con impasti n° 2/3/4 costano 2,00 € in più rispetto al prezzo di listino

* Prodotto surgelato



Dalla Cucina



TAGLIERE TOSCANO ^(1,6,7,8,11)	€ 11,00
[Coccoli ai cereali, stracchino, prosciutto crudo, finocchiona IGP, salame toscano DOP, lardo di Patanegra, pecorino di Grotta DOP, miele, crostini al paté di fegatino e concassé di pomodoro]	PER 2 PERSONE € 22,00
	PER 4 PERSONE € 44,00
TAGLIERE DI COCCOLI AI CEREALI ^(1,6,7,8,11)	€ 9,00
[Prosciutto crudo, coccoli ai cereali e stracchino]	
TARTARE DI MANZO FASSONA PIEMONTESE	€ 14,00
[150g di carne macinata di bovino adulto di razza Piemontese con insalata e pomodorini confit]	
TAGLIERE VEGETARIANO ^(1,7)	€ 10,00
[Zucchine, melanzane grigliate, crostino al pomodoro, radicchio arrosto, pecorino di Grotta DOP, miele e coccoli ai cereali]	
SFORMATINO AI PORCINI SU FONDUTA DI PARMIGIANO* ^(1,3,7)	€ 9,00
BURRATINA PUGLIESE IGP CON PROSCIUTTO CRUDO ⁽⁷⁾	€ 11,00
HAMBURGER DI MANZO SCELTO AL PIATTO O ^(1,3)	€ 14,00
PANINO CON PATATE FRITTE E SALSA GIRASOL	

* Prodotto surgelato



Le Nostre Pizze



Tutte le nostre pizze sono fatte con impasto a lunga lievitazione di 48 ore per garantire la massima digeribilità, inoltre usiamo farine selezionate di alto valore biologico ed arricchite con mix di cereali tostati.

MARINARA (1,6,7,8,11) <i>(Pomodoro, aglio, origano selvatico, spolvero di parmigiano, olio extravergine di oliva)</i>	€ 5,00
MARGHERITA (1,6,7,8,11) <i>(Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio extravergine di oliva)</i>	€ 6,00
REGINELLA (1,6,7,8,11) <i>(Mozzarella di bufala d.o.p., pomodoro, basilico, olio extravergine di oliva)</i>	€ 9,00
NAPOLETANA (1,4,6,7,8,11) <i>(Pomodoro, mozzarella fior di latte, origano selvatico, acciughe di Aspra, capperi, olio extravergine di oliva)</i>	€ 8,00
RIANATA (1,6,7,8,11) <i>(Pomodoro, aglio, mandorle tostate, origano selvatico, spolvero di parmigiano e olio Evo)</i>	€ 9,00
NORMANNA (1,6,7,8,11) <i>(Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fresche, ricotta sarda stagionata e basilico)</i>	€ 9,50
ATOMICA (1,6,7,8,11) <i>(Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante calabrese e gorgonzola d.o.p.)</i>	€ 9,50
PULCINELLA (1,6,7,8,11) <i>(Mozzarella di bufala d.o.p., salsiccia e friarielli)</i>	€ 10,00
AMALFITANA (1,6,7,8,11) <i>(Pomodoro in cottura / A crudo: mozzarella di bufala d.o.p., pomodorini ciliegini, origano, basilico, spolvero di parmigiano)</i>	€ 10,00
BUFALINA PORCINAIA (1,6,7,8,11) <i>(Mozzarella di bufala d.o.p., funghi porcini e pomodorini soleggiati)</i>	€ 11,00
TARTUFATA (1,2,3,4,6,7,8,9,11) <i>(Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, crema di parmigiano al tartufo)</i>	€ 11,00
SAPORITA (1,6,7,8,11) <i>(Mozzarella fior di latte, patate, salsiccia e cipolla dorata)</i>	€ 9,50
PUGLIESE (1,6,7,8,11) <i>(Pomodoro, salsiccia, friarielli e burrata)</i>	€ 10,00
LIGURE (1,6,7,8,11) <i>(Mozzarella di bufala d.o.p., pomodorini soleggiati e pesto alla genovese)</i>	€ 10,00
CALABRESE (1,6,7,8,11) <i>(Nduja, bufala d.o.p., datterini, olive)</i>	€ 11,00
GIRASOL (1,6,7,8,11) <i>(Mozzarella fior di latte, salsa di pere e zenzero, radicchio, gorgonzola d.o.p. e noci)</i>	€ 11,00
PANUOZZO (1,6,7,8,11) <i>(Misticanza, bufala d.o.p., parmigiano, pomodori datterini, origano selvatico, prosciutto crudo)</i>	€ 12,00

Aggiunta di prosciutto crudo, funghi porcini, bufala, burrata € 2,00 / Aggiunte di altri ingredienti € 1,00

alla spina

BIRRE

in bottiglia

Tutte le birre possono contenere tracce dell'allergene [1] "Cereali contenenti glutine"
All the beers may contain traces of the allergen [1] "Cereals containing gluten"



PORETTI 4 LUPPOLI
LAGER
[alc. 5,5% vol.]
0,2...€3,50 | 0,4...€6,00

CARLSBERG
LAGER
[alc. 5,0% vol.]
0,2...€3,50 | 0,4...€6,00

BAP 8
AGRUMATA
[alc. 5,5% vol.]
0,75 Grande...€12,00
ideale per due persone



PORETTI 6 LUPPOLI
DOPPIO MALTO
[alc. 7,0% vol.]
0,3.....€5,00

PORETTI 9 LUPPOLI
BLANCHE
[alc. 5,2% vol.]
0,4.....€6,00

BAP 10
[alc. 6,0% vol.]
0,75.....€18,00

BAP 10 ROSÈ
[alc. 6,0% vol.]
0,75.....€18,00



CARLSBERG ELEPHANT
DOPPIO MALTO
[alc. 7,2% vol.]
0,3.....€5,00

CARLSBERG SPECIAL BREW
DOPPIO MALTO STRONG
[alc. 9,0% vol.]
0,3.....€5,00

BAP 9 IPA
[alc. 5,9% vol.]
0,33.....€5,00

BAP 7
STAGIONALI
0,33.....€5,00



0,33.....€5,00



Vini e Bevande



ACQUA MINERALE piccola	€	1,50
ACQUA MINERALE grande	€	2,00
COCA COLA piccola	€	3,00
COCA COLA media	€	4,00
LATTINE Coca Cola / Coca Light / Coca Cola Zero / Fanta	€	3,00
VINO ROSSO/BIANCO «MOSSO» DELLA CASA calice	€	4,00
VINO ROSSO/BIANCO «MOSSO» DELLA CASA caraffa 1/2 Litro	€	6,00
VINO ROSSO/BIANCO «MOSSO» DELLA CASA caraffa 1 Litro	€	12,00
SANGRIA calice	€	5,00
SANGRIA caraffa 1/2 Litro	€	8,00
SANGRIA caraffa 1 Litro	€	15,00
SANGRIA caraffa 1,5 Litro	€	19,00

VINI ROSSI

CHIANTI D. O. C. G. - Tenuta di Campriano, Az. Agr. Buccia Nera (AR)	€	16,00
MORELLINO DI SCANSANO D. O. C. G. - Az. Agr. Cerreto Piano (GR)	€	18,00
PRIMITIVO I.G.T. - Az. Agr. A Mano, Laterza (Taranto)	€	18,00
ZIZZOLO ROSSO BOLGHERI - Az. Agr. Fornacelle (LI)	€	22,00
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. - Az. Agr. Verbena, Montalcino (SI)	€	24,00
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. - Az. Agr. Verbena, Montalcino (SI)	€	32,00
NERO D'AVOLA 100% I.G.P. BIO - Az. Agr. Santa Anastasia, Castelbuono (PA)	€	22,00

VINI BIANCHI

FALANGHINA I.G.T. AZ. AGR. DE FALCO - San Sebastiano del Vesuvio (NA)	€	18,00
GRECO DI TUFO I.G.T. AZ. AGR. DE FALCO - San Sebastiano del Vesuvio (NA)	€	18,00
GEWÜRZTRAMINER D.O.C.G. - Cantina di Roeno, Belluno Veronese (VR)	€	22,00
MÜLLER THURGAU - Az. Agr. Klosser, Bolzano	€	22,00
VERNACCIA "NOTTE DI LUNA" D. O. C. G. - Az. Agr. Fontaleoni, San Gimignano (SI)	€	18,00
LA SEGRETA D.O.C. - Az. Agr. Planeta, (Sicilia)	€	18,00
DONNAFUGATA "ANTHILIA" D. O. C. - Az. Agr. Donnafugata, Marsala (Sicilia)	€	19,00




Dolci



Lasciati sedurre dalle nostre dolci proposte artigianali fatte in casa.

FLAN AL CIOCCOLATO ^(3,6,7) 	€ 6,00
CHEESECAKE AL FORNO ^(1,3,6,7) <i>Con frutti di bosco o cioccolato</i>	€ 6,00
GELATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR ^(3,7) 	€ 6,00
SEMIFREDDO AL TORRONCINO SU CIOCCOLATO FONDENTE ^(1,3,6,7,8)	€ 6,00
CREMA CATALANA ^(3,7) 	€ 6,00
PANNA COTTA CAMELLATA ⁽⁷⁾ 	€ 6,00
TIRAMISÙ ^(1,3,6,7)	€ 6,00

 Gluten free